

应用方案展示

产品特点:

传统日式咖喱风味, 适合不同年龄段人群, 居家必备;
采用独特保水工艺, 让产品口感更佳

使用方式:

建议添加量4-6%, 非即食

应用场景:

日式咖喱鸡腿、日式咖喱鸡翅、日式咖喱汉堡、日式咖喱鸡肉沙拉等



类别	原辅料	添加量 (Kg)	比例 (%)
原料	去骨鸡腿肉	240	82.44%
腌制料	MCK095	0.72	0.25%
	日式咖喱风味腌料	14.4	4.95%
辅料	冰水	36	12.37%
	合计	291.12	100.00%

工艺流程

- 1 前处理: 将鸡腿解冻后, 去骨;
- 2 称量: 单独称量腌制料、辅料;
- 3 腌制: 所有原料混合均匀后, 冷藏静置12小时即可使用;
- 4 熟化: 在平底锅中加入适量食用油, 放入腌制好的鸡腿肉, 煎15分钟左右;
- 5 装盘或包装。